

## FREE4FENOL

### Prípravok na báze aktívneho uhlia

Prítomnosť nepríjemných pachových látok môže byť pri predaji vína obmedzujúcim faktorom, a to nielen pre reálne vnímanie pachu, ale taktiež preto, že mnoho nákupcov cisternového vína, ktoré vína plnia do fliaš vyžadujú obsah prchavých fenolov pod 100 mikrogramov /l bez ohľadu na to, že prah vnímania je 200 mikrogramov /l.

niektorých červených vín mení aj malá prítomnosť pachov ich organoleptický profil, a to nie kvôli skutočnému vnímaniu pachovej zložky, ale pre nedostatočnú čistotu čuchového vnemu. Prchavé fenoly, vinylfenoly (4-vinyl-fenol a 4-vinyl-guajakol) typické pre biele vína, a etylfenoly (4-etyl-fenol a 4-etyl-guaiacol) charakteristické pre vína červené, sú zlúčeniny, ktoré spôsobujú organoleptické vady vín, z ktorých je cítiť farmaceutický pach alebo pach náplaste, stajne či konského potu.

Prchavé fenoly vznikajú vo vínach pôsobením kvasiniek

#### Saccharomyces

V procese vytvárania fenolov dochádza fáza alkoholového kvasenia, kde môžu vznikáť iba vinylfenoly: v tomto prípade nie je ich množstvo v červených vínach významné, pretože je potlačené polyfenolmi (antokyany, taniny).

#### Brettanomyces

Enzymatický proces sa môže týkať ako alkoholového kvasenia, tak následnej fázy zrenia; vedie ku vzniku vinylfenolov po pôsobení dekarboxylovaného cinamátu a ku vzniku etylfenolov vďaka redukovanému vinyl-fenolu; v tomto prípade proces nie je inhibovaný polyfenolmi.

FREE4FENOL sa skladá zo zmesi aktívneho uhlia. Špecifický aktivačný systém, zabraňujúci absorpcii molekúl s najvyššou molekulovou hmotnosťou, má za následok veľmi nízku absorpciu antokyanov.

#### PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom  
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930  
e-mail: [obchod@profivin.sk](mailto:obchod@profivin.sk)  
web: [www.profivin.sk](http://www.profivin.sk)  
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661  
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306  
SWIFT: GIBASKBX

#### ZLOŽENIE

Dezodorantná zmes uhlia

#### DÁVKOVANIE

Od 10 do 80 g/hl.

Pri praktických skúškach s bielim vínom dávkovanie 70 g/hl Free4Fenolu umožnilo znížiť obsah prchavých fenolov zo 185 mikrogramov/l na 80 mikrogramov/l.

#### NÁVOD NA POUŽITIE

Rozpustiť v roztoku 1:10 vo vode: pridať do vína a dokonale premiešať a udržať homogénne kým celý objem vína nepríde do kontaktu s prípravkom. Po 24 hodinách homogenizáciu opakovať. Odporúča sa obsah voľného SO<sub>2</sub> nie menší než 15 mg /l.

#### SKLADOVANIE

Skladujte na chladnom a suchom mieste, mimo dosahu slnečného žiarenia.

#### BALENIE

20 kg vrece

KÓD	4624
BALENIE	S 20



#### PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno  
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930  
e-mail: [obchod@profivin.cz](mailto:obchod@profivin.cz), [enolog@profivin.cz](mailto:enolog@profivin.cz)  
web: [www.profivin.cz](http://www.profivin.cz)  
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335